



Vorspeisen

Bruschetta mit Appenzeller Käsespänen	6,90 €
Kleiner Salatteller <i>Salatarrangement mit hausgemachtem Quarkdressing</i>	5,20 €
Schweizer Käsesüppchen <i>mit Hackfleischbällchen, Paprikaeinlage, Lauch, Champignons</i>	5,90 €

Hauptspeisen

Käsenüdeli „Roberto“ <i>Nüdeli im Pfännli mit Käse überbacken, darauf eine feine Sahnesauce mit Schweinefiletstreifen</i>	10,90 €
Vegetarisches Nüdeli <i>Nüdeli mit frischem Gemüse, Sahne und Appenzeller Käse überbacken</i>	10,90 €
Grillspieß „Matterhorn deluxe“ <i>je ein Hähnchenbrustfilet, Schweinemedallion, Rinderhüftsteak auf Pfannengemüse mit Pfeffersauce und Drillingen</i>	19,90 €
Appenzeller Herrenschnitte <i>Schweinelachssteak auf Graubrot mit Appenzeller Käse überbacken darauf gebratene Champignons</i>	12,90 €
Schweizer Schnitzel auf Rahmchampignons <i>naturell gebraten mit Kochschinken und Käse überbacken dazu Steakhouse Pommes</i>	13,90 €
Steakpfanne <i>2 Schweinelachssteaks auf Rahmchampignons mit hausgemachter Kräuterbutter und Sahnemeerrettich dazu Steakhouse Pommes</i>	13,90 €

Fischgerichte

Fischer Rösti (kross-knusprig) <i>mit Räucherlachs und hausgemachtem Kräuterrahm wahlweise mit frittierten Rucola</i>	9,90 € 10,90 €
Forelle „Müllerin Art“ aus dem Schwarzatal <i>mit ausgelassener Butter, Drillingen und Salatecke</i>	14,90 €
Tagliatelle mit Lachswürfeln <i>in feiner Tomatensahnesauce und Cherrytomaten</i>	12,90 €

Fondue

Käsefondue „Matterhorn“ pro Person	16,90 €
<i>frisches Gemüse, Grillwürstchen, Drillinge und Brot</i>	
Käsefondue „Swiss“, pro Person	13,90 €
<i>mit Graubrot, Weißbrot und Kartoffeln</i>	

Salate

Großer Salatteller mit Black Tiger Garnelen	15,50 €
<i>frische Salate liebevoll angerichtet mit hausgemachtem Quarkdressing</i>	
<i>dazu reichen wir Ciabatta</i>	
Großer Salatteller mit Hähnchenbrust	12,90 €
<i>frische Salate liebevoll angerichtet mit hausgemachtem Quarkdressing</i>	
<i>dazu reichen wir Ciabatta</i>	

Steakvariationen vom Rind

Rumpsteak (200 gr. Rohgewicht)	16,90 €
---------------------------------------	----------------

Bitte wählen Sie dazu:

Pfannengemüse	4,90 €
Prinzessbohnen	3,90 €
Drillinge (kleinen Kartoffeln mit Schale)	3,20 €
Kräuterbutter	1,50 €
Kleiner Salatteller	5,20 €
Steakhouse Pommes	3,20 €
Süßkartoffel Pommes	3,90 €
Pfeffersauce	3,50 €

Für unsere Kleinen Gäste (bis 12 Jahre)

Chicken Nuggets mit Steakhouse Pommes	5,50 €
Grillwürstchen mit Steakhouse Pommes	4,90 €
Paniertes Kinderschnitzel mit Steakhouse Pommes	5,90 €

Für einen Beilagenwechsel erlauben wir uns einen Aufpreis von 1,00 €, für Verpackungsmaterial 0,50 € zu berechnen!

Viele unserer Speisen bieten wir auch als Seniorenportion an. Sprechen Sie uns an!

Da wir unsere Gerichte immer frisch und mit viel Liebe zubereiten, kann es auch mal zu längeren Wartezeiten kommen.

Beachten Sie auch unsere wechselnden Tagesangebote!



Mittagskarte

von 11:00 – 14:00 Uhr

Vorspeisen

Tagessuppe	5,50 €
Kleiner Salatteller	5,20 €
<i>Arrangement verschiedener Salate mit hausgemachtem Quarkdressing</i>	

Hauptspeisen

Schweinebraten mit Sauerkraut	12,90 €
<i>und Thüringer Klößen</i>	
Hirschbraten mit Rahmchampignons, Preiselbeersahne	13,90 €
<i>und Thüringer Klößen</i>	
Rinderroulade mit Apfelrotkohl	13,90 €
<i>und Thüringer Klößen</i>	
Knusprige Gänsebrust mit Apfelrotkohl	14,90 €
<i>und Thüringer Klößen</i>	
Sauerbraten mit Apfelrotkohl	12,90 €
<i>und Thüringer Klößen</i>	
Forelle „Müllerin Art“ aus dem Schwarzatal	14,90 €
<i>mit zerlassener Butter, Zitrone, Salat und Drillingen</i>	
Käsenüdeli „Roberto“	10,90 €
<i>Nüdeli im Pfännli mit Käse überbacken, darauf eine feine Sahnesauce mit Schweinefiletstreifen</i>	
Schweizer Schnitzel auf Rahmchampignons	13,90 €
<i>naturell gebraten mit Kochschinken und Käse überbacken</i>	
<i>dazu Steakhouse Pommes</i>	
Appenzeller Herrenschnitte	12,90 €
<i>Schweinelachssteak auf Graubrot mit Appenzeller Käse überbacken</i>	
<i>darauf gebratene Champignons</i>	

Bier

Köstritzer Pils vom Fass		0,25 l	2,50 €
		0,40 l	3,50 €
Köstritzer Schwarzbier vom Fass		0,30 l	2,80 €
		0,40 l	3,60 €
Köstritzer Kellerbier Flasche		0,50 l	3,90 €
Radler, Cola Bier	8 / 8,1,4	0,25 l	2,50 €
		0,40 l	3,50 €
Bitburger alkoholfrei Flasche		0,33 l	2,70 €

Hefeweizen Flasche

Benediktiner Hell		0,50 l	3,80 €
Benediktiner Dunkel		0,50 l	3,80 €
Benediktiner Alkoholfrei		0,50 l	3,80 €
Hefe mit Saft	8	0,50 l	3,80 €
Hefe mit Cola	1,4,8	0,50 l	3,80 €

Softtrinks

Coca Cola,Fanta,Sprite,Spezi,	1,4,8	0,20 l	2,20 €
	1,4,6	0,40 l	3,70 €
Vita Cola	1,4,8	0,25 l	2,50 €
Cola Light	1,6,5	0,20 l	2,50 €
Ginger Ale	1,4,8	0,25 l	2,50 €
Eistee von Rauch		0,33 l	3,30 €
Tonic	5,6,7,8	0,25 l	2,50 €
Bitter Lemon	8	0,25 l	2,50 €

Wasser

Gerolsteiner Wasser (<i>spritzig, medium, still</i>)		0,20 l	2,00 €
		0,40 l	3,00 €
Karaffe Gerolsteiner		0,75 l	4,90 €

Saft

Orange, Apfel, Banane, Kirsch, Multivitamin, Maracuja	0,20 l	2,50 €
	0,40 l	3,80 €
Saftschorle	0,20 l	2,20 €
	0,40 l	3,50 €

Tee & Heißgetränke

Pure Tea Selection		2,40 €
<i>verschiedene Sorten</i>		
Heiße Zitrone frisch gepresst		2,50 €
Grog		3,80 €
<i>Heißes Wasser mit 4cl Rum</i>		
Jagertee „Matterhorn“		3,80 €
Tee mit Rum		3,80 €
<i>Tee nach Wahl mit 2cl Rum</i>		

Kaffee & Co

Espresso	<i>einfach</i>	2,00 €
	<i>doppelt</i>	2,90 €
Tasse Kaffee		2,50 €
Cappuccino	H	2,80 €
Latte Macchiato	H	3,00 €
Milchkaffee		3,00 €
Heiße Schokolade	H,8	2,60 €

Sekt & Prosecco

Rotkäppchen (trocken, halbtrocken, alkoholfrei)	0,10 l	2,50 €
	0,75 l	12,90 €
Rotkäppchen Riesling trocken	0,75 l	18,90 €
Triebe Rose Sekt Cuvée forty (trocken)	0,75 l	21,90 €

Weißweine

Deutschland - Saale Unstrut

Silvaner - Qualitätswein - trocken ⁽³⁾ 0,20 l **4,60 €**

Winzervereinigung Freyburg - Unstrut e. G. 0,75 l **14,50 €**

Frisch und filigran - ein spritziger Silvaner von der Saale.

Feinfruchtig nach Aprikose, Birne und einem Hauch von Stachelbeere.

Deutschland - Pfalz

Grauburgunder - Qualitätswein - trocken ⁽³⁾ 0,20 l **4,50 €**

Weingut Villa Wolf 0,75 l **14,20 €**

Tropische Früchte, Honigmelone und Citrus vereinen

sich mit Noten von Mandeln und Vanille.

Deutschland - Rheinhessen

Riesling „Classic“ - Qualitätswein - trocken ⁽³⁾ 0,20 l **4,80 €**

Weingut Johannis Ohlig 0,75 l **14,90 €**

Classic der Extraklasse - rund und harmonisch mit den

ausgewogenen Aromen von Äpfeln, Pfirsichen und Ananas.

Südafrika

Chardonnay - Qualitätswein - trocken ⁽³⁾ 0,20 l **4,60 €**

Danie de Wet 0,75 l **14,50 €**

„Nothing else but Chardonnay“ – delikates und fruchtbetont

nach Melone, Ananas und einem Hauch Grapefruit in einer pikanten Säurestruktur.

Schweiz

Aigle „Les Murailles“ - Chasselas, Gutedel - trocken ⁽³⁾ 0,75 l **45,00 €**

Henri Badoux SA, Chablais

Einer der weltweit bekanntesten Schweizer Weine!

Seidenweiche Textur umhüllt seine reiche Fruchtigkeit, dicht und schmeichelnd am Gaumen.

Weißweine

Deutschland - Rheinhessen

„ Vinision „ - Scheurebe - Qualitätswein - halbtrocken	(3)	0,20 l	3,90 €
<i>Ein verführerischer Wein mit ausgeprägter Fruchtigkeit.</i>		0,75 l	12,90 €
<i>Anregende Nuancen von Pfirsich und Cassis.</i>			

Deutschland - Rheinhessen

Weinheimer Sybillenstein - Kerner - Spätlese - lieblich	(3)	0,20 l	3,90 €
<i>Saftige Aromen von Aprikose und reifen Äpfeln, schmackhaft</i>		0,75 l	12,90 €
<i>verpackt mit würzigen Nuancen in einer delikaten Fruchtsüße.</i>			

Weinschorle	(3)	0,20 l	3,50 €
<i>- trocken - halbtrocken - lieblich</i>			

Roséweine

Deutschland - Pfalz

Rosécuvée „ Sophie Helene“- Merlot - Pinot Noir - Pinot Me	(3)	0,20 l	4,90 €
<i>Weingut Hammel & Cie.</i>		0,75 l	15,90 €
<i>Spritziger Rosé mit elegant duftigen Aromen und anregender Frische.</i>			
<i>Er hat ein elegant, fruchtiges Bukett nach Waldbeeren und Anklängen exotischer Früchte.</i>			

Deutschland - Pfalz

Sissi & Franz lieblich -		0,20 l	5,90 €
<i>Weingut Hammel & Cie.</i>		0,75 l	19,90 €
<i>Harmonische Frucht und eine elegante Restsüsse</i>			

Rotweine

Schweiz

Dole Du Valais	(3)	0,20 l	6,90 €
<i>Cave de la Côte</i>		0,75 l	23,90 €
<i>Aromen von roten Früchten wie Kirschen und schwarzen Beeren. Weich</i>			
<i>und wohlklingend mit klaren Noten nach Kirschen, Zwetschgen und Beeren.</i>			

Deutschland - Pfalz

„Dornfelder,, - Qualitätswein - trocken	(3)	0,20 l	4,60 €
<i>Weingut Villa Wolf</i>		0,75 l	14,50 €
<i>Tief Dunkelrot – so muss er sein. Vollmundig und markant</i>			
<i>mit den kräftigen Aromen von Kirsch, schwarzen Johannisbeeren und getrockneten Pflaumen.</i>			

Rotweine

Frankreich - Bordeaux

Château Drillon - Bordeaux A.C. - trocken	⁽³⁾	0,20l	4,80 €
Les Peyriers		0,75l	14,90 €

Ein jugendlicher Bordeaux präsentiert sich weich und rund mit den Aromen reifer Kirschen und herzhafter Beeren.

Österreich - Burgenland

Small Hill Red Cuveé aus Spätburgunder - St.Laurent - Merl	⁽³⁾	0,75l	21,00 €
Weingut Leo Hillinger			

Die zarte Seite von Leo Hillinger – wunderbar weich und geschmeidig mit den Aromen von Brombeere und Cassis präsentiert er sich harmonisch und perfekt am Gaumen.

Italien - Gardasee

Costalago Rosso Veronese - Qualitätswein - trocken	⁽³⁾	0,75l	21,50 €
Cantina Zeni			

Reife Frucht trifft auf exotische Gewürze und endet in einem langen Nachhall. Unheimlich Nuancenreich mit der süßen Frucht von Kirschen, Johannisbeeren und Brombeere.

Deutschland - Württemberg

Haberschlechter Heuschelberg - Trollinger - halbtrocken	⁽³⁾	0,20l	4,80 €
Privatkellerei Hirsch		1,00l	19,90 €

Frisch und fruchtbetont mit delikaten Fruchtaromen von Sauerkirschen und Waldbeeren.

Deutschland - Pfalz

Sissi & Franz lieblich	⁽³⁾	0,20l	5,90 €
Weingut Hammel & Cie.		0,75l	19,90 €

Harmonische Frucht gepaart mit eleganter Restsüsse

Rum

Havana Club	3 Jahre	2 cl	1,90 €
Bacardi		2 cl	1,90 €
Bacardi	8 Jahre	2 cl	2,20 €
Captain Morgan		2 cl	1,90 €

Whiskey

Chivas Regal	12 Jahre	2 cl	2,40 €
Dimple	15 Jahre	2 cl	2,60 €
Jack Daniels	Black Label	2 cl	2,30 €
Jim Beam		2 cl	1,90 €

Kräuter

Appenzeller		2 cl	2,00 €
Ramazotti		2 cl	1,80 €
Underberg		2 cl	1,70 €
Wilthener Gebirgskräuter		2 cl	1,60 €
Unicum		2 cl	1,80 €
Kümmerling		2 cl	1,60 €
Fernet Branca		2 cl	1,70 €
Siegmundiener		2 cl	1,60 €
Jägermeister		2 cl	1,80 €

Vodka

Grasovka (mit Büffelgrashalm)		2 cl	1,90 €
-------------------------------	--	------	--------

Liköre

Baileys		2 cl	1,90 €
Kirsch		2 cl	1,60 €
Pfefferminz		2 cl	1,60 €
Eierlikör		2 cl	1,50 €

Obstler

Fahner Obstbrand	<i>2 cl</i>	1,90 €
Williams Christ Birne, Himbeer, Mirabelle		
Ziegler Williams Edelbrand	<i>2 cl</i>	4,50 €

Grappa

Grappa Io Chardonnay	<i>2 cl</i>	2,50 €
Grappa il Merlot	<i>2 cl</i>	2,50 €
Grappa Uve Chardonnay	<i>2 cl</i>	2,70 €

Vermouth

Martini Bianco	<i>4 cl</i>	2,40 €
-----------------------	-------------	---------------

Sonstige Spirituosen

Malteser Aquavavit	<i>2 cl</i>	1,80 €
Remy Martin VSOP (Cognac)	<i>2 cl</i>	2,30 €
Nordhäuser Doppelkorn	<i>2 cl</i>	1,70 €
Ouzo 12	<i>2 cl</i>	1,70 €
Gin	<i>2 cl</i>	1,70 €

Zusatzstoffe : 1 Farbstoffe, 2 Konservierungsstoffe, 3 Sulfide, 4 Koffeinhaltig, 5 Chininhaltig, 6 Säuerungsmittel, 7 Antioxidationsmittel, 8 Süßungsmittel

Allergene : A Eier, B Erdnüsse, C Fisch, D Glutenhaltiges Getreide, E Krebstiere, G Lupinen, H Milch, I Schalenfrüchte, J Schwefeldioxid, K Sellerie, L Senf, M Sesamsamen, N Soja, O Weichtiere